

Imberghem

Bergamasca Franconia IGP



SHOP



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco) con pigiatura soffice e fermentazione con temperatura controllata in botti di acciaio. Presenta colore rosso rubino vivace con riflessi tra il viola e il carminio; ha profumi molto freschi, di ciliegia e di fragola; al palato la tensione acida, sferzante e ben delineata, si contrappone alla dolcezza del frutto; buona la ricchezza di tannino, fresco e piacevole. Da abbinare a primi piatti (ravioli e casoncelli, con ripieno di carne), carni bianche, salumi della tradizione bergamasca.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2020

Gradazione: 13°

Bottiglia: bordolese standard

Tappo: 24x44 Nomacorc

Come è stato ottenuto: nasce da uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco). La fermentazione avviene in botti di acciaio con controllo della temperatura; una macerazione non troppo prolungata consente di ottenere la giusta tonalità di colore. Il vino rimane fino alla primavera successiva alla vendemmia in botti di acciaio prima di essere imbottigliato e commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: vino di estrema piacevolezza; dal colore rosso rubino vivace con riflessi tra il viola e il carminio; ha profumi molto freschi, di ciliegia e (più lontani) di fragola, netti ed invitanti nella loro semplicità e schiettezza; al palato la tensione acida, sferzante e ben delineata, si contrappone alla dolcezza del frutto; buona la ricchezza di tannino, fresco e piacevole.

Abbinamenti: piatti semplici, non troppo ricchi di sapore, primi piatti lombardi, ravioli e casoncelli, con ripieno di carne, salumi della tradizione bergamasca. Da consumare fresco, sui 12-14° a seconda della stagione.

Allergeni: contiene solfiti.

Etichetta: nell'etichetta l'illustratrice Sarolta Szulyovsky ha voluto rappresentare un giovane viticoltore con sguardo sognante mentre osserva attentamente un grappolo d'uva durante la vendemmia; dietro lui si intravede il profilo di Bergamo Alta. Il vino è dedicato a papà Carlo e alla terra bergamasca.

Azienda Agricola Angelo Pecis

via San Pietro delle Passere, 12 - 24060 SAN PAOLO D'ARGON (Bergamo) - Italia
Tel.: 035.95.91.04 - info@pecis.it - www.pecis.it